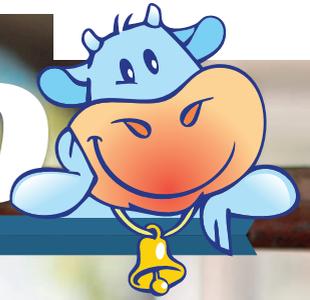


cooperando

Ano XLI | nº 475
Setembro 2020

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



EDITORIAL

Mercado

Vamos permanecer firmes
e fortes na atividade

O vai e vem do preço do leite

Estamos vivendo um ano totalmente atípico, com efeitos profundos para toda a nossa geração. Evidentemente, os reflexos da pandemia também são sentidos pelos pecuaristas de leite e pela Cooper. É importante que todos saibam que estamos constantemente à procura dos caminhos mais adequados a fim de proporcionar o melhor resultado para o produtor e para a Cooperativa. Além do grave problema de ordem sanitária, este ano enfrentamos um clima seco muito mais intenso quando comparado a estiagens ocorridas nos últimos anos. Problemas e preocupações relacionados a tudo isso atingem principalmente os menos prevenidos.

Diante desse panorama, ainda temos a questão da sazonalidade relacionada ao preço do leite. Em função de tudo o que estamos vivendo, ela está muito mais evidente, fazendo com que os custos de produção se alterassem de forma maiúscula. Isso acontece porque a base da alimentação do rebanho, principalmente o milho e a soja, é balizada pelo dólar. Com a alta astronômica da moeda, os preços sofreram uma reação muito grande. Acontece que, muitas vezes, isso não é o suficiente para cobrir os custos da produção.

A busca pelo leite provocou um aquecimento nos preços, mas, ao mesmo tempo, o mercado não estava preparado para absorver isso. A redução do poder aquisitivo da população impediu os consumidores de assimilarem bem o aumento. Além disso, apesar da elevação, o pecuarista, em muitos casos, não está conseguindo sentir efeitos positivos em seu negócio. Por isso, existe muita reclamação tanto do mercado quanto do produtor.

Como disse anteriormente, esse cenário é sazonal e, evidentemente, a chegada das chuvas fará com que haja aumento da produção, principalmente nas regiões em que se produz leite a pasto. Consequentemente, vamos experimentar uma queda de preço já no final deste ano. Ou seja, será necessária a máxima atenção por parte do produtor e das cooperativas para administrar todo esse vai e vem no preço de leite.

Reforçamos que a base de sucesso do negócio leiteiro continua sendo a constância. Com persistência, vamos mais uma vez resistir e, certamente, ver todos esses problemas serem superados um por um. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, atenta a todas essas mudanças, estará sempre pronta para atender os produtores em qualquer dificuldade que possam ter.

Continuamos esperançosos. Lembre-se: quem suportar os momentos difíceis colherá bons frutos.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



É de zero lactose que você precisa? A Cooper tem!

Pessoas que precisam seguir planos alimentares com restrição de lactose. Foi para elas que a Cooper criou o Leite Pasteurizado Integral Zero Lactose, uma excelente opção para quem é intolerante à substância. Durante o processo de produção, a enzima lactase é adicionada ao leite e, dessa forma, ocorre a quebra da lactose – também conhecida como o açúcar do leite –, transformando-a em glicose e galactose.

Com o alto padrão de qualidade de sempre, característica marcante em todos os produtos Cooper, o Zero Lactose reduz (quase que totalmente) a lactose e mantém o sabor incomparável. Ele está disponível ao consumidor em garrafas de um litro nas melhores padarias e supermercados da região. Se preferir recebê-lo no conforto de sua casa, basta solicitar ao Serviço Domiciliar Cooper, por meio dos telefones (12) 2139 2230 e (12) 3921 9870 ou pelo WhatsApp (12) 99624 0776.



Na dúvida, pergunte à vizinha!

Tonho estava sentado em frente à porteira do sítio e a vizinha, Dona Ermecilda, passou por ele e disse: — Bom dia! Tonho sabia que a dona era uma fofoqueira daquelas e perguntou:

— Dona Erme, que festa foi aquela que teve ontem, hein?!

— Casamento dos bão, Tonho!

— Eita festança, sô! - respondeu ele.

— Mas, diz uma coisa: e os noivos? Tão bem?

Ele disse:

— O noivo foi para o cemitério e a noiva para o hospital.

Ela disse:

— Virge Maria! Que se asucedeu, dona?

Ela disse:

— Nada, Tonho! O noivo é coveiro e a noiva enfermeira.



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi • Diretor Comercial: Eugênio Deliberato Filho • 1º Vogal: Igor Alfred Tschizik • 2º Vogal: João Carlos Alves • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP - www.cooper.com.br



Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL – WRM Content – Rua Raimundo Barbosa Nogueira, 450 – Palmeiras São José – São José dos Campos/SP – wwrmarques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO/COOPERATIVA: Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2225 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Sicredi Vanguarda parabeniza COOPER

Cooperativa de crédito está há **05 anos** dentro da cooperativa de produção acreditando no potencial dos associados

O Sicredi é a primeira instituição financeira cooperativa do Brasil, com mais de 117 anos de história é comprometido com o crescimento dos seus associados e com o desenvolvimento das regiões onde atua. O modelo de gestão cooperativista valoriza a participação dos mais de 4,5 milhões de associados, os quais exercem papel de donos do negócio. Com presença nacional, o Sicredi está em 22 estados e no Distrito Federal, com mais de 1.900 agências, e oferece mais de 300 produtos e serviços financeiros.

A história do Sicredi com a COOPER de São José dos Campos teve início em 01 de outubro de 2015 com a inauguração de uma agência modesta, em uma área de 67,18 metros quadrados para

atendimento. A procura pelo sistema cooperativo de crédito aumentou significativamente e em 27 de março de 2019 reinauguramos a agência, agora com 223,24 metros quadrados para melhor atender os associados.

A ampliação da agência da Sicredi Vanguarda demonstra que a cooperativa acredita nas pessoas e na Cooper. "Faz parte da história do Sicredi acreditar nas pessoas e nas empresas associadas. Poder participar dos 85 anos da Cooper é um momento ímpar, que traz a importância do sistema cooperativista que resiste e se reinventa, principalmente em momentos como o que vivemos hoje. Por isso, queremos parabenizar a todos os associados da cooperativa de laticínios de São José dos Campos pela determinação e força de vontade de fazer o cooperativismo dar certo", enfatiza Fernando Tarcisio Perin, Superintendente Regional da Sicredi Vanguarda.

Para o Sicredi, poder fazer parte da história recente da Cooper é uma honra e poder celebrar, juntos, os 85 anos da cooperativa é de imensa alegria e felicidade, que venham mais anos de crescimento, desenvolvimento e conquistas.



Sicredi em São José dos Campos:

- 📍 Rua Paraibuna, 295 - Jardim São Dimas
- 📍 Av. Dr. Nelson D'Avila, 176 - Centro
- 📍 Av. Andromeda, 1170 - Jardim Satélite
- 📍 Rua Bacabal, 586 - Parque Industrial

 sicredi.com.br

 **Sicredi**

Estudo inédito sobre a raça Girolando

Um trabalho inédito sobre o genoma da raça leiteira Girolando será publicado, em setembro, no *Journal of Dairy Science*, principal periódico de pesquisa geral em laticínios do mundo, com leitores em mais de 70 países. O material teve origem em uma tese de doutorado produzida pela médica-veterinária e doutora em Zootecnia Pamela Itajara Otto e foi viabilizado pela parceria entre a Embrapa Gado de Leite, a Universidade Federal de Viçosa (UFV) e a Wageningen University & Research, na Holanda (instituição reconhecida mundialmente por suas pesquisas na área de pecuária internacional). O artigo também é assinado por professores, além de pesquisadores da Embrapa Gado de Leite.

De acordo com informações publicadas pelo MilkPoint, a abordagem utili-



zada é moderna, nunca havia sido usada em bovinos anteriormente e permite a avaliação de características adaptativas e de produção de leite. O estudo identifica sete genes importantes envolvidos com a produção de leite e

sólidos, que podem ser implementados na seleção genética da raça Girolando para direcionar acasalamentos e a escolha do sêmen. Isso pode contribuir para o avanço genético da raça e trazer melhores resultados aos produtores.

Atenção ao plantão dos médicos-veterinários

V seja a seguir os médicos-veterinários da Cooper que estarão de plantão. Como preestabelecido, as trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito e com antecedência. Mudanças ficam a critério dos profissionais e a responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Setembro		Outubro	
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias
Geraldo	5, 6 e 7	Fernando	3 e 4
Robson	12 e 13	Camilla	10, 11 e 12
Camilla	19 e 20	André	17 e 18
Junior	26 e 27	Mauro	24 e 25

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
José Edvar Simões Junior	(12) 99611-8030
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

A cadeia leiteira no Youtube

O MilkPoint, considerado o maior portal sobre laticínios do mundo, criou um canal no Youtube, plataforma de compartilhamento de vídeos com mais de dois bilhões de usuários. A proposta é manter a cadeia láctea informada por meio de vídeos relevantes sobre o setor e assim ampliar o escopo na disseminação de informações de qualidade. Acesse [youtube.com](https://www.youtube.com) e procure pelo canal.



Terra bem cuidada traz bons resultados

Você escolhe o terreno onde vai fazer a sua lavoura, já tem uma ideia do que vai plantar e pronto. Mãos à obra, certo? Não. Seria muito bom se as coisas fossem simples assim. A boa notícia é que, com planejamento, o plantio pode sim ter menos surpresas e deixá-las restritas às intempéries.

Acontece que isso exige que o produtor pense, com antecedência e cuidado, em cada uma das ações que vai realizar. Na edição de agosto, a revista Cooperando falou sobre a seca e a influência das variações climáticas nos resultados das propriedades. Esse fator é, por sinal, incontrolável. Mas, quando o assunto é alimentar bem o rebanho, especialmente durante a época de pasto escasso, aumentar o controle da produtividade depende do pecuarista. O momento de se preparar para a próxima safra é agora e o passo inicial é a análise do solo. “É a primeira coisa a se fazer para tomar as decisões corretas de adubação e de calagem, e o quanto você precisará para fazer a correção de cada área a ser cultivada. Se a terra é nova, no primeiro ano de plantio, ela pode não resultar toda aquela produção esperada. Ou seja, antes de qualquer plantio, analisar é o princípio de tudo”, afirma o agrônomo da Cooper, Marcio Aquino.

Para fazer análise de uma área grande, o local pode ser dividido em áreas menores, porque em uma extensão vasta a chance de haver partes com características diferentes umas das outras é elevada. O indicado é que cada talhão (porção do terreno distinta e separada) apresente uma certa homogeneidade. Classificar os locais que já receberam culturas em anos anteriores, a fim de que a análise seja mais



precisa, também fará diferença. Feito isso, aproxima-se o momento da coleta. “Existem várias maneiras. As mais tradicionais incluem o uso de cavadeiras ou do enxadão. Em outras, temos o uso de mais tecnologia com amostradores, cano ou trado (ferramenta em forma espiral que ao girar perfura a terra). Existem também métodos que compreendem o uso de uma furadeira a bateria e recipiente para armazenamento da terra”, explica Marcio.

As amostras são separadas, os torrões são quebrados e toda a porção de terra passa por peneira para preparar o material para o envio ao laboratório. A análise básica vai identificar elementos como a quantidade de nutrientes, cálcio, magnésio, fósforo e potássio, tudo feito em laboratório. Caso sinta a necessidade de realizar uma investigação mais pormenorizada, o produtor pode solicitar a detecção de micronutrientes. De acordo com Marcio, a partir daí é que será possível

verificar a necessidade de adubação e calagem a serem utilizadas. Outro item imprescindível é prever o tempo necessário para a correção. “O calcário, por exemplo, precisa de água e de um tempo para poder agir. No mínimo cerca de 60 dias”, alerta.

Em outubro e novembro, a maior parte dos produtores estará envolvida com o plantio. Se até lá o solo já estiver corrigido, ele contribuirá para o correto fornecimento dos nutrientes necessários às plantas, facilitará a penetração de suas raízes e reduzirá o estresse hídrico da lavoura se houver falta de chuvas. Os benefícios são grandes. Quanto melhor for tratada a terra, melhores serão os resultados da propriedade em relação à produtividade das culturas.

Para qualquer dúvida ou solicitação relacionadas à análise do solo, os associados podem entrar em contato com o agrônomo da Cooper por meio do telefone 2139 2215.

ANÁLISE E CORREÇÃO DO SOLO

- Quanto mais pontos coletados, melhor (15 a 20 pontos/hectare);
- Separar talhões de forma homogênea e identificá-los com precisão;
- Identificar o nome do produtor e da propriedade;
- Informar quais são as culturas que se pretende plantar;
- Solicitar o tipo de análise desejado;
- Providenciar a correção com base no laudo da análise.

Uso racional dos antibióticos: afinal, o que isso significa?

Saiba as causas da resistência



Dra. Camilla de Souza Vieira

Atualidade nos apresentou diversos tipos e classes de antibióticos. Eles evoluíram gerações e se tornaram mais potentes e específicos para cada caso clínico, porém o seu uso sem critério e restrições é algo que deve ser minimamente estudado, priorizado e esclarecido.

Vamos ao primeiro passo: o que significa antibiótico propriamente dito? Do grego, temos a definição “contra um ser vivo”, ou seja, é qual-

quer medicamento capaz de combater uma infecção causada por microrganismos em outro organismo. Esse termo vem sendo utilizado de maneira mais restrita para um medicamento que combate bactérias, porém pode ser usado em situações mais amplas, contra outros parasitas como protozoários, fungos ou helmintos, sendo ineficaz na destruição de vírus.

Seja em casos de mastites, doenças pulmonares, diarreias, entre outras,

O uso sem critério desses medicamentos faz com que a resistência apareça e fique cada vez mais difícil obter sucesso no tratamento.



o antibiótico normalmente é requisitado no tratamento. Primeiramente, escolhemos o fármaco pela sua afinidade com cada sistema (pulmonar, digestório, locomotor... etc.), pois cada grupo tem suas características e se encaixa melhor em cada tratamento. Para isso, existem quatro formas principais de utilização dos antibióticos: terapêutica, metafilática, profilática e como promotor de crescimento. A terapêutica se baseia no uso específico para tratamento e eliminação de uma infecção bacteriana existente; a metafilática se refere à utilização do antibiótico para tratar um grupo de animais após o surgimento de sinus clínicos da doença (normalmente é feito em aves); já a profilática é feita como forma de prevenção: se administra o antimicrobiano de forma individual antes que a doença se instale (um exemplo prático do nosso dia a dia é a utilização da vaca seca no final

da lactação); e, por fim, o uso como promotor de crescimento, no qual os antibióticos são utilizados em doses subterapêuticas como aditivo alimentar, com o objetivo de melhorar o ganho de peso e a conversão alimentar.

O conhecimento e a informação correta são pilares essenciais para qualquer situação. O uso sem critério desses medicamentos faz com que a resistência apareça e fique cada vez mais difícil obter sucesso no tratamento, gerando um gasto adicional com uma medicação que se tornou ineficaz; resumindo, prejuízo em dobro. Mas, afinal, o que causa a resistência? Ela anda de mãos dadas com o uso irracional, ou seja, toda vez que a medicação é utilizada de forma errada, como doses inadequadas (abaixo ou acima do recomendado), tempo incorreto (antibiótico de “um dia” não faz milagre) ou utilização de produtos vencidos, a bactéria ao in-

vés de ser combatida e eliminada se torna resistente e se adapta, causando um problema imensurável. Além de o tratamento não fazer mais efeito, será necessária uma busca por antibióticos mais potentes, e, apesar das opções e pesquisas, o nosso arsenal está ficando escasso.

A questão se encaixa em saúde pública, pois muitos antibióticos utilizados na veterinária também são utilizados em humanos. A superbactéria é algo real, a modificação genética acontece, a multirresistência (resistência a vários antibióticos) se instala e a descoberta de um princípio ativo que seja eficaz não é fácil. Enfim, a luta contra a resistência é de todos nós, por isso faça a sua parte, produtor, e consulte sempre o médico-veterinário. O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada, conte conosco!



Uso racional dos antibióticos

- Utilizar quando recomendado;
- Utilizar dose recomendada;
- Utilizar pelo tempo recomendado, mesmo que o animal esteja melhor (sem sinais) antes do término do tratamento;
- Não utilizar antibióticos vencidos;
- Consulte sempre o médico-veterinário.

Referências: Embrapa. Resistência aos antibióticos. 2020. Drauzio Varella. Superbactéria. 2018.

Bella Aquarius: onde a beleza vai além do nome!



Elegância, charme e sofisticação. Pode escolher o adjetivo, porque a padaria Bella Aquarius é tudo isso e muito mais. Inaugurada há pouco mais de um mês, o estabelecimento, que fica em frente ao Fórum da Justiça Federal, em São José dos Campos, tem encantado os moradores do Parque Residencial Aquarius e bairros adjacentes. Os proprietários, os irmãos Alex e Alisson Medeiros, acertaram no bom gosto do lugar. O ambiente é bastante agradável e a variedade de opções em serviços e produtos também merece destaque. O cardápio para encomendas, por exemplo, tem 20 tipos de sanduíches de metro, com nomes bem ca-

racterísticos e recheios marcantes. Os clientes também têm à disposição inúmeros sabores de bolos, que vão do tradicional Floresta Negra, passando pelos deliciosos de Ameixa, Ferrero Rocher, Mousse de Chocolate e Marshmallow e o de Mil Folhas, feito com massa folhada, chantilly e creme de baunilha. Entre as sobremesas, docinhos para festas e doces especiais, como o brigadeiro gourmet e o camafeu. A Bella Aquarius ainda tem cinco opções de kit para as festas ficarem irresistíveis.

O departamento de RH informa que a padaria está oferecendo atendimentos internos para compras de produtos de fabricação própria e co-

mercialização de industrializados. Os serviços de encomendas têm as opções para delivery ou retirada na própria loja. O farto menu de pizzas e marmitex também é entregue via plataforma própria para solicitações, por meio do link: <https://delivery.sistemapallas.com.br/bellaaquarius>.

Mesmo em tempos de restrição ao comércio, passam pela Bella Aquarius, em média, 1200 clientes por dia. Sobre a Cooper, Alisson Medeiros afirma que os clientes se sentem muito satisfeitos. “Eles gostam bastante, especialmente pela qualidade”, explica. O irmão Alex completa dizendo que a parceria com a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos se mostra flexível na negociação e sempre apresenta boas propostas. “Com a Cooper, temos pontualidade na entrega e a garantia de podermos oferecer uma linha de produtos excelentes”, avalia.

A Bella Aquarius tem 800m², conta com 51 colaboradores e funciona das 6h às 22h. Após a pandemia, o desejo é que possam funcionar com uso de 100% do local, que ainda tem churrascueira, pizzaria e buffet. “Queremos que nossos clientes tenham a oportunidade de conhecer plenamente o que somos capazes de oferecer. Nossa proposta é apresentar um novo conceito em padaria e serviços qualificados em um ambiente descontraído, aconchegante e com várias tendências”, afirmam os irmãos Medeiros.



Padaria Bella Aquarius

Rua Tertuliano Delphin Junior, 541 - Parque Residencial Aquarius - SJC - Telefones: (12) 3302-2008 • (12) 3302-2009 • (12) 99188-3165 (delivery, encomendas) :: **Funcionamento:** das 6h às 22h :: **Serviços:** encomendas para sanduíches de metro, bolos, doces e sobremesa, docinhos para festas, docinhos especiais, salgados e kit festas. Mais de 30 sabores de pizzas. Padaria com ampla variedade de produtos e laticínios.

O caminho que escolhi seguir



Associado Reinaldo José Gerasi Cabral

A propriedade São João do Salto, localizada em Paraibuna, bem próxima à Rodovia dos Tamoios, tem características singulares. Ao chegar à fazenda, de aproximadamente 100 alqueires, o visitante avista, ao lado da entrada, uma capelinha branca. Ao cruzar a porteira, o caminho formado por algumas centenas de metros é acompanhado pelo zigue-zague de um córrego, que se tornou temporariamente seco devido à escassez das chuvas e à longa distância das primeiras águas da temporada. O chão de terra batida segue até construções que estão em reforma, dando os primeiros sinais de que o local está ressurgindo. Quem nos recebe é o cooperado deste mês, Reinaldo José Gerasi Cabral, um senhor de cabelos brancos, olhar firme e fala pacata. Para conversar com a reportagem da revista Cooperando, ele sugere caminharmos.

Paulistano da gema, como se diz sobre quem nasceu na capital, hoje ele vive no Sumaré, bairro próximo à região de Perdizes e Pompeia. Ao ouvir um pouco dos seus feitos, à figura descrita há pouco é preciso acrescentar determinação. “Tudo o que eu faço procuro executar com muito envolvimento”, revela. Na verdade, sua fala é uma resposta para o questionamento sobre o que ele elege como mais prazeroso na sua trajetória. Durante a caminhada, descobrimos que o associado, além de pecuarista de leite, de-

dicou parte da sua vida à arquitetura e ao ensino universitário. Na capital, trabalhou muito tempo com urbanismo, na prefeitura. Na academia, fez parte do corpo docente da Universidade de Taubaté (Unitau), também por um longo período. Por lá, presidiu o departamento de Arquitetura da instituição até que se aposentou, no ano passado. Foram duas décadas de intensa dedicação ao ensino.

À frente da fazenda, Reinaldo conta que está desde o ano 2000, quando o pai, Antonio de Medeiros Cabral, faleceu. “Ele comprou esta propriedade em 1981, pensando em se aposentar. Na época, trabalhava na indústria têxtil e presidia uma grande companhia ligada à família Gasparian. Com o advento de produtos chineses, a empresa, que produzia fios em parceria com japoneses, sofreu um grande impacto. Foi quando decidi investir aqui”, conta. Parte da empresa onde o pai trabalhava também era formada por fazendas de gado de leite. “As propriedades ficavam na região de Jundiá, em Itatiba. Ele gostava muito de lá e eu cresci frequentando muito esse local. Meu pai apreciava a vida na fazenda e acabou passando esse gosto para mim”, afirma.

Hoje, Reinaldo divide o seu tempo em três dias, mais ou menos, em São Paulo e o restante da semana no campo. O clima tranquilo e aconchegante do interior passará a fazer mais

parte da rotina em breve. A reforma na casa principal é para que se torne sua futura habitação. As instalações que envolvem o curral e o local para retirada de leite também passam por melhorias. “Lá é uma vida meio estressante, não é? Aqui, apesar da topografia e de terras cansadas, estamos muito perto de um grande centro consumidor. Estamos em uma região com uma localização muito privilegiada. Por esses e outros motivos é que vou fazer um ‘upgrade’ por aqui”, promete com bom humor.

A Cooperativa para o associado é um porto seguro. “A estrutura, a direção e a relação que tenho com a Cooper são muito boas. O conceito de cooperativismo é muito forte e isso é extremamente positivo para todos nós”, avalia. E os próximos passos daqui em diante? Para responder, Reinaldo volta a falar de envolvimento. “Normalmente, quando faço as coisas, me dedico muito. Dar tudo de mim e explorar as possibilidades que tenho para que dê certo é o que faz sentido para mim. Gosto muito da criação, estudar a reprodução e o resultado que podem proporcionar. É tudo muito fascinante.”

Empenho, trabalho e esforço não faltarão para o ressurgimento da Fazenda São João do Salto. “Não existe pressa, mas a intenção e o objetivo são bem claros. Esse é o caminho que me trouxe até aqui e é o que eu me proponho a continuar seguindo.”

Panqueca Americana



INGREDIENTES

- 1 e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- 2 ovos levemente batidos
- 1 xícara (chá) de Leite Cooper Top
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper derretida
- pitada de sal
- óleo

MODO DE PREPARO

1. Misture em um recipiente a farinha, o açúcar, o fermento e o sal.
2. Em outro recipiente, misture os ovos, o Leite Cooper Top e a Manteiga Extra Cooper.
3. Junte o conteúdo dos dois recipientes, porém não misture muito.
4. O ponto da massa não pode ser muito líquido, mas deve escorrer lentamente.
5. Aqueça e unte a frigideira com óleo, coloque a massa no centro, cerca de 1/4 xícara por pancake.
6. Vire a massa para assar do outro lado e sirva!



ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Setembro (2ª quinzena)

- Dia 22:** José Galvão de Carvalho.
Dia 23: Benedito Vieira Pereira.
Dia 25: Evélio Santos Sanches.
Dia 26: Reinaldo José Gerasi Cabral.
Dia 27: Franco Ottavio Vironda Gambin e José Camargo de Castilho.

Outubro (1ª quinzena)

- Dia 1º:** Valdinei Coelho Ribeiro.
Dia 8: José Francisco de Carvalho.

FUNCIONÁRIOS

Setembro (2ª quinzena)

- Dia 17:** José Osvaldo de Faria e Luiz Fernando Silva.
Dia 19: Antonio Gonçalves da Silva e José Anchieta Gonzaga.
Dia 20: Edivaldo Ferreira Villas Boas.
Dia 21: Camila Aparecida Quirino Saraiva.
Dia 23: Vera Regina Soares.
Dia 26: Caio César Ferreira.
Dia 27: José Geraldo Ribeiro.
Dia 29: Cinthia Yuka Kanzawa.

Outubro (1ª quinzena)

- Dia 1º:** Rodolfo Ferreira dos Santos.
Dia 3: Edson Donizette Moreira Pedro.
Dia 4: Delma Santos Ferreira da Silva.
Dia 6: João Rosalve da Silva, Graciela Afonso da Cruz e Vanderlei César Mesquita Junior.
Dia 10: Pedro Borges Galdino.
Dia 11: Rosangela Rosa Dias.
Dia 14: Jean Francisco Barros Pereira.
Dia 15: Francisco Marciel da Silva Negreiros.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JULHO 2020

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	113.731
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	95.808
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	86.966
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	62.486
	5º	Augusto Marques Magalhães - Caçapava	54.725
	6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	49.030
	7º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	40.454
	8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	32.526
	9º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	32.034
	10º	Alexandre Racz - Caçapava	30.198
	11º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	26.964
	12º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	25.897
	13º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	25.726
	14º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	25.147
	15º	José Rubens Alves - São José dos Campos	25.106
	16º	Geraldo José Peretta - Caçapava	23.989
	17º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	20.096
	18º	José Afonso Pereira - Jacareí	19.027
	19º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	16.235
	20º	Maria Tereza Corrá - São José dos Campos	15.011
	21º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	14.104
	22º	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos	13.363
	23º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	12.444
	24º	Cesar Fernandes - Igaratá	12.219
	25º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.146
	26º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	11.346
	27º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	10.789
	28º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	10.394
	29º	José Carlos Garcia - Jambeiro	10.286
	30º	Sebastião Rosa dos Santos - São José dos Campos	10.253

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 475 edições, é distribuída todos os meses e traz novidades da produção leiteira, informações técnicas para produtores de leite e o dia a dia da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos.

Faça como a Alpina, o Sicredi e a Vinac Consórcios e coloque sua imagem em destaque, divulgue sua marca e seus produtos. A revista Cooperando tem espaço para você.



cooperando
Aqui, você fala com o homem do campo.

Para mais informações, ligue para
12 2139-2202 • 12 2139-2268
e fale com Vera ou João

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- 🌲 Mourões, esticadores e palanques para currais
- 🌲 Esteios, linhas e caibros roliços
- 🌲 Postes para eletrificação interna
- 🌲 Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - SJCampos (0xx12) 3923-5201

REALIZE SEUS SONHOS



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI EASY 1.0	R\$ 36.990,00	R\$ 709,12	RENEGADE 1.8	R\$ 79.990,00	R\$ 1.533,45
KWID LIFE 1.0	R\$ 36.990,00	R\$ 709,12	KICKS 1.6	R\$ 84.190,00	R\$ 1.613,96
HB20 1.0	R\$ 48.990,00	R\$ 939,16	CRUZE 1.4	R\$ 105.290,00	R\$ 2.018,46
UPI MPI 1.0	R\$ 51.590,00	R\$ 989,01	COROLLA GLI 2.0	R\$ 107.990,00	R\$ 2.070,22
GOL 1.0	R\$ 53.610,00	R\$ 1.027,73	CIVIC SPORT 2.0	R\$ 108.700,00	R\$ 2.083,83
ONIX 1.0	R\$ 56.290,00	R\$ 1.079,11	ASX GLS 2.0	R\$ 112.990,00	R\$ 2.166,07
FIT DX 1.5	R\$ 64.100,00	R\$ 1.228,83	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 126.290,00	R\$ 2.421,04
SAVEIRO 1.6	R\$ 65.430,00	R\$ 1.254,33	L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 152.990,00	R\$ 2.932,89
STRADA 1.4	R\$ 74.990,00	R\$ 1.437,60	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 181.290,00	R\$ 3.475,42
FIT LX 1.5	R\$ 77.100,00	R\$ 1.478,05	S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 187.590,00	R\$ 3.596,19

Tabela agosto/20 - O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

Cinto de segurança salva vidas

Av. Cassiano Ricardo, 441 | Jd. Aquarius | S.J.Campos

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

